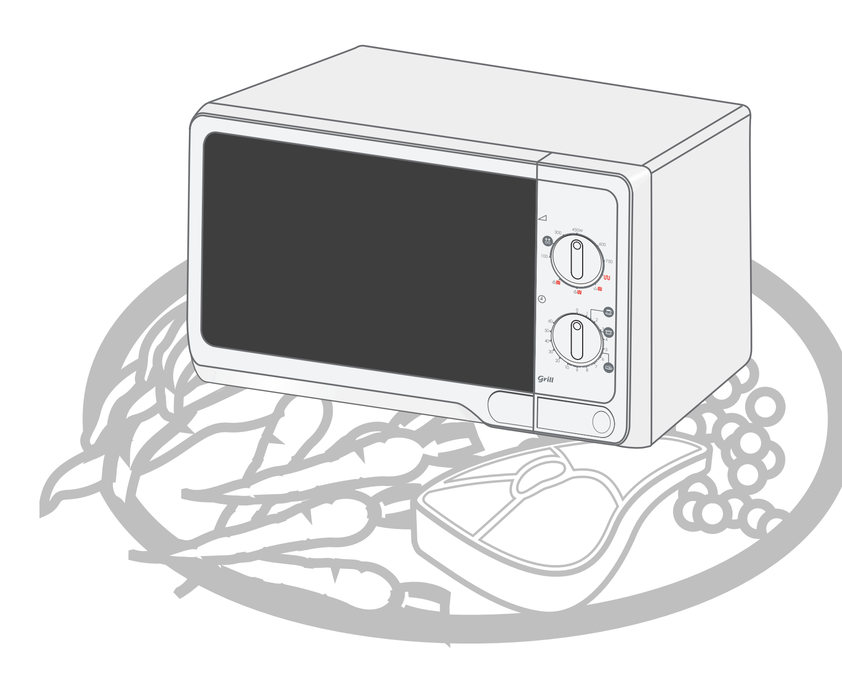


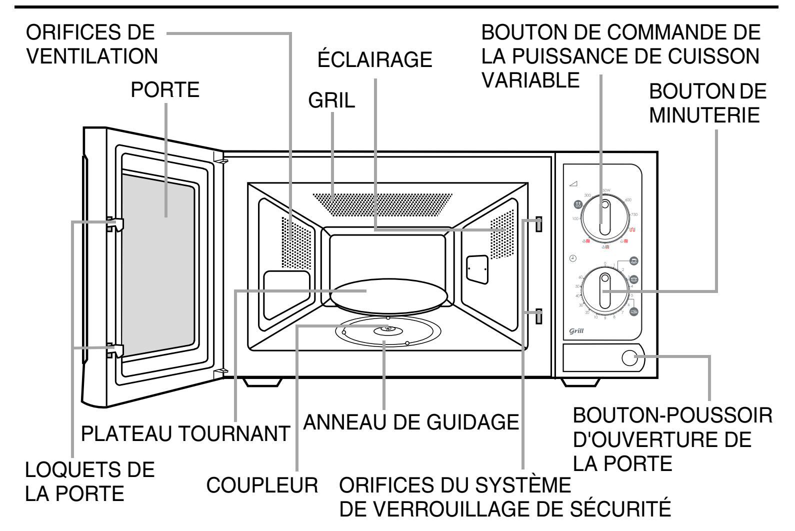
FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

GW71E

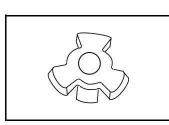


Four

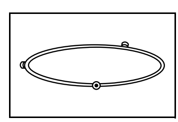


Accessoires

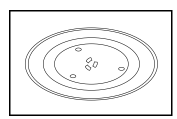
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



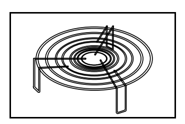
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Fonction le coupleur permet de faire tourner le plateau.



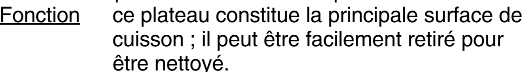
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction l'anneau de guidage sert de support au plateau.



3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

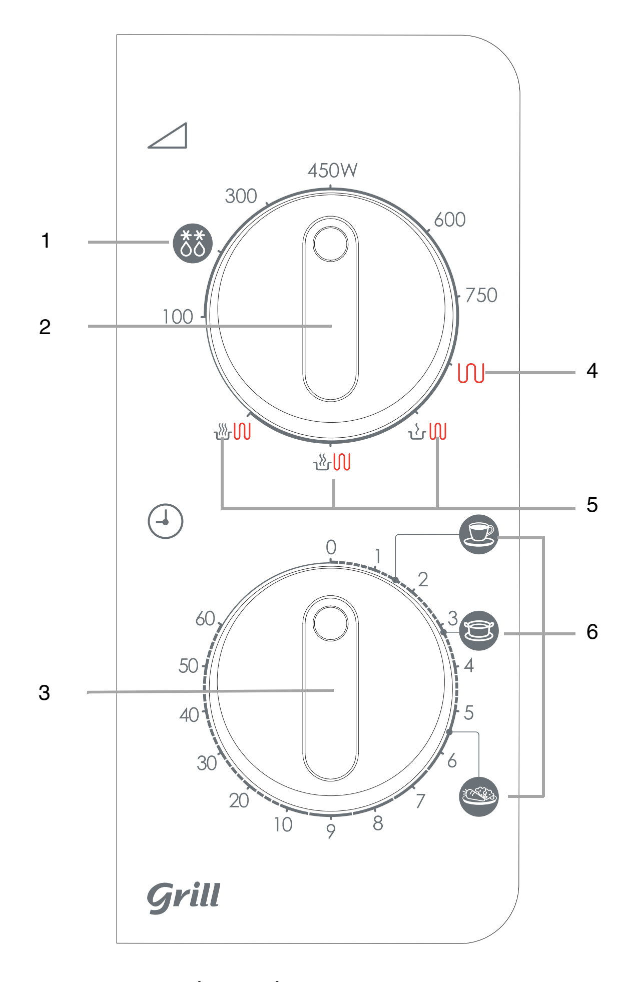


4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.
   Fonction La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

Tableau de commande



1. DÉCONGÉLATION
2. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON
3. BOUTON DE MINUTERIE
4. GRIL
5. CUISSON COMBINÉE
6. RÉCHAUFFAGE IMMÉDIAT

FR

Utilisation de ce mode d'emploi

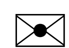
Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

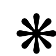
- ***Précautions d'emploi***
- ***Récipients et ustensiles recommandés***
- ***Conseils utiles***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Trois symboles sont utilisés dans les instructions pas à pas :


Important


Remarque


Attention

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

A :(a)Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

A :(b)Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

A :(c)Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité

A :(d)Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  - * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  - * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

FR

Précautions d'emploi (suite)

- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four, ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

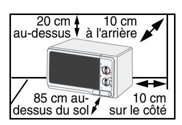
AVERTISSEMENT :
en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

AVERTISSEMENT :
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

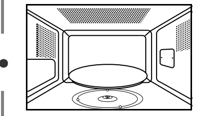
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Installation du four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière (4 pouces) et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre 230 V-50 Hz CA à trois broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois internes et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, effectuez les vérifications suivantes.

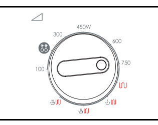
- Ceci est tout à fait normal.
  - De la condensation se forme à l'intérieur du four
  - De l'air circule autour de la porte et du four
  - Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
  - De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.
- Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de **MINUTERIE**.
  - La porte est-elle bien fermée ?
- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
  - La porte est-elle bien fermée ?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
  - Avez-vous choisi la puissance appropriée ?
- Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (étincelles)
  - Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
  - L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?
- Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.
  - Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

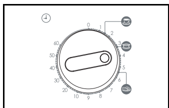
Cuisson/Réchauffage

FR

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**. **(PUISSANCE MAXIMALE : 750 W)**



2. Réglez le temps en tournant le bouton de **MINUTERIE**.
   Résultat : l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.



Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

Puissances

Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro-ondes	**GRIL**
ÉLEVÉ	750 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	600 W	-
MOYEN	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (⁂)	180 W	-
BAS/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	950 W
COMBI I	300 W	950 W
COMBI II	450 W	950 W
COMBI III	600 W	950 W

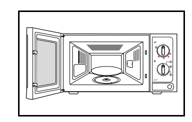
Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

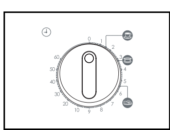
FR

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

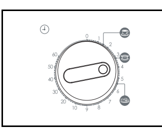


1. Pour interrompre provisoirement la cuisson :
   Ouvrez la porte.
   
   Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter définitivement la cuisson, réglez le bouton de **MINUTERIE** sur « 0 ».

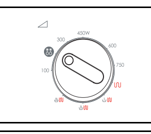
Réglage du temps de cuisson



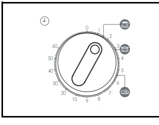
Réglez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de **MINUTERIE**.

Décongélation manuelle des aliments

Le mode Décongélation permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Réglez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur (180 W).

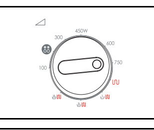


2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le temps désiré.
   Résultat : La phase de décongélation commence.

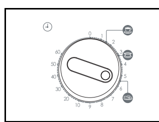
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

Utilisation de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats

Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Placez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance maximale.



2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le réchauffage immédiat (boissons ou soupe/sauce, légumes frais).

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

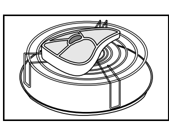
Réglages de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats

Voici quelques astuces et recommandations à suivre lors de la cuisson ou du réchauffage des aliments à l'aide de la fonction de cuisson et de réchauffage immédiats.

Symboles	Plat	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	750 W	150 ml	1 min 35 s	1 à 2 min
	Soupe/Sauce (réfrigéré)	750 W	200 à 250 ml	3 min 10 s	2 à 3 min
	Légumes frais	750 W	300 à 350 g	5 min 30 s	3 min

Choix des accessoires

Utilisez des récipients transparents aux micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.



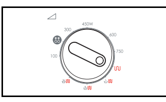
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



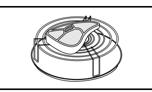
Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients en page 8.

Faire griller

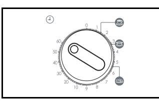
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four à micro-ondes à cet effet.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le **bouton de commande de la puissance de cuisson** sur le symbole du **gril** ( ) et le bouton de **MINUTERIE** sur la durée désirée.



2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en tournant le bouton de **MINUTERIE**.
   (Exemple : 60 minutes)
   Résultat : La cuisson démarre.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

☛ Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

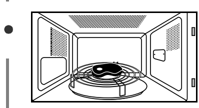
Combinaison micro-ondes et gril

FR

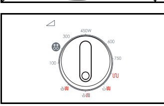
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

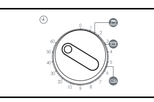
☛ Les récipients étant très chauds, veillez à **TOUJOURS** porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le gros bouton situé dans la partie inférieure droite du tableau de commande. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.



2. Placez le **bouton de commande de la puissance de cuisson** sur la puissance appropriée (, ,).



3. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le temps désiré.
   (Exemple : 60 minutes)
   Résultat : La cuisson démarre.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée micro-ondes et gril est de 600 W.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (« adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou récipients en verre avec décorations métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé
✓✗ : à utiliser avec précaution
✗ : dangereux

FR

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes :
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique. (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson à votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Épinards	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g	750 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	750 W	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	750 W	18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	750 W	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	750 W	11-12	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson à votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (750 W).

Aliments	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	5-6	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	4½-5	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	5-5½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments.
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection bouillante et toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée :
entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :
Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Versez la boisson dans une tasse (150 ml) ou un mug (250 ml) en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le mug au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Plats préparés (réfrigérés)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Plat préparé (congelé)	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Placez le plat garanti micro-ondes contenant le plat préparé congelé (-18 °C) sur le plateau tournant. Percez le film protecteur ou recouvrez d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 4 minutes après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s 1 min à 1 min 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DÉCONGELATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en cours de décongélation en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W, ⁂).

Aliments	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	500 g	10-12	5-20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	12-14	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1000 g	25-28		
Poisson				
Filets de poisson	250 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	6-7 11-13	5-20	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5 - 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 morceaux 4 morceaux	1½-2 3-4	5 - 10	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à plat sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/sandwich	250 g	4-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

FR

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE :
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :

lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Pour la cuisson au gril d'aliments frais et surgelés, préchauffez la résistance à l'aide de la fonction Gril.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Instructions
Tartines	4 morceaux (4x25 g)	5	gril seul	6-7	5-6	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	3	gril seul	3-4	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur la grille de cuisson, tout d'abord face envers vers le haut.
Tomates grillées	250 g (2 morceaux)	5	300 W + Gril	5½-6½	--	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les de sel, de poivre et d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez le plat sur la grille de cuisson.
Tartine Hawaï	2 morceaux (300 g)	5	300 W + Gril	7-9	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies (jambon, ananas, tranches de fromage) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Ailes de poulet (réfrigérées)	400 à 500 g (6 ailes de poulet)	5	300 W + Gril	11-13	10-12	Badigeonnez les morceaux de poulet (ailes ou pilons) d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille, les os dirigés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

FR

Guide de cuisson au gril (suite)

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Instructions
Pommes de terre au four	500 g	5	450 W + Gril	10-12	--	Coupez les pommes de terre en deux et disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Badigeonnez le côté coupé d'huile d'olive et parsemez d'épices. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson au gril.
Pâtes surgelées	400 g	---	600 W + Gril	14-16	3-4	Placez les pâtes surgelées (-18 °C) (ex. : lasagnes, tortellini ou cannelloni) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.
Gratin de poisson surgelé	400 g	---	600 W + Gril	16-18	3-4	Placez le gratin de poisson surgelé (-18 °C) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.
Pizzas surgelées	250 g (8 parts)	---	300 W + Gril	12-13	---	Placez les parts de pizza surgelées (-18 °C) ou les mini quiches en cercle sur la grille.
Streusel surgelé	200 à 250 g (1 à 2 morceaux)	---	300 W + Gril	4-6	---	Placez les parts de gâteaux surgelées (-18 °C) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 5 minutes après la décongélation.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ à 750 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 750 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ à 750 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FR

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments du four à micro-ondes suivants :

- ***Les surfaces intérieures et extérieures***
- ***La porte et les joints d'étanchéité***
- ***Le plateau et l'anneau de guidage***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Français



Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**GW71E**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1100 W 950 W 2050 W
Puissance de sortie	100 W/750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75S(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P) Extérieures Cavité du four	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids Net	 15 kg env.



Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min)
08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com